

آلة القلي الكهربائية

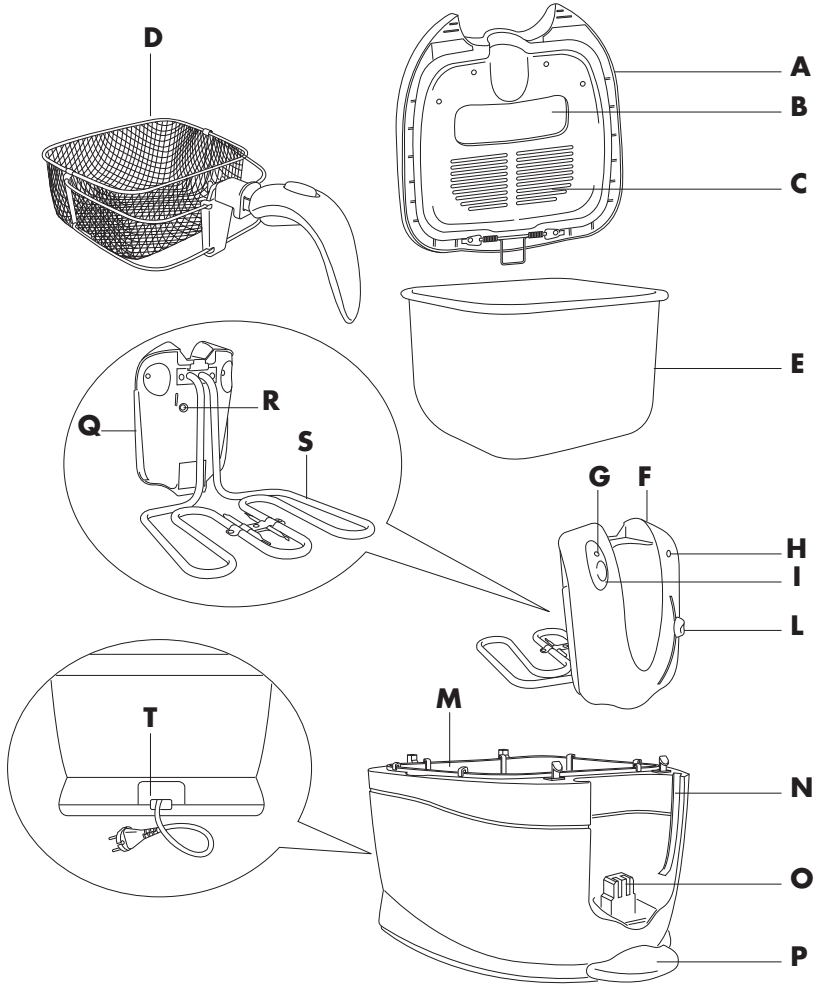


620IDL/08.08

إرشادات للاستخدام

De'Longhi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia



الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.

B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر. أو الأخضر والأصفر.

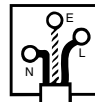
ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

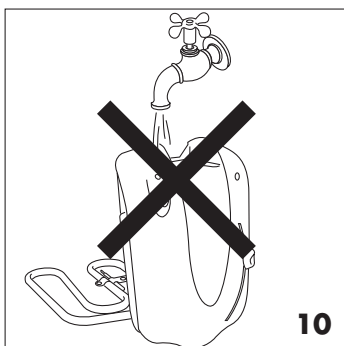
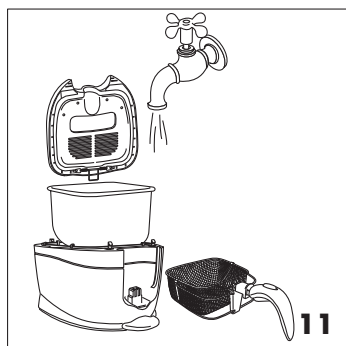
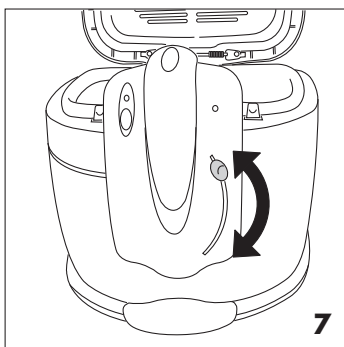
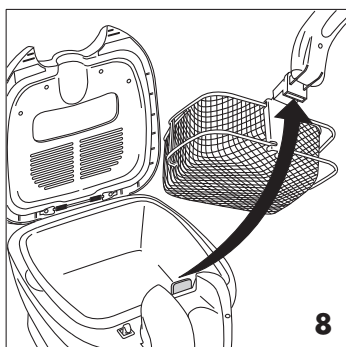
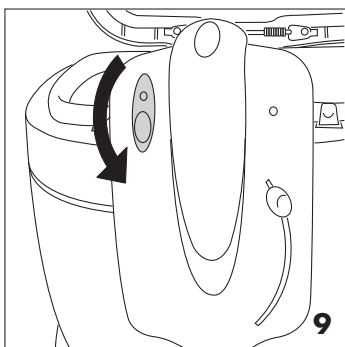
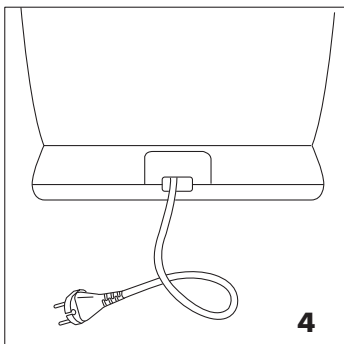
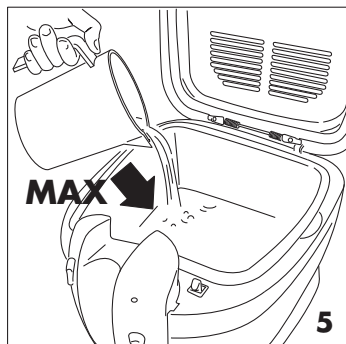
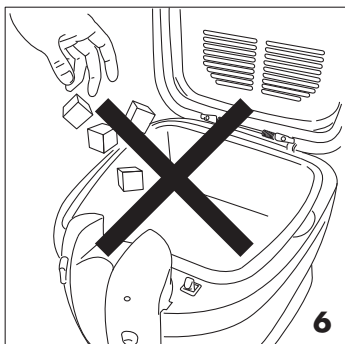
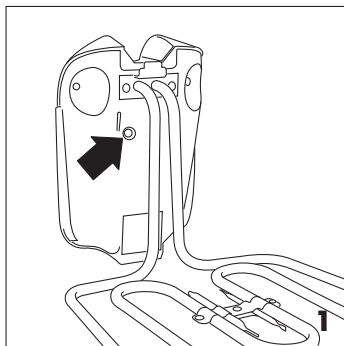
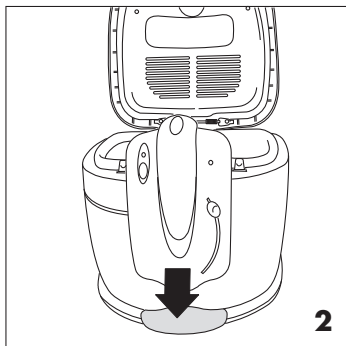
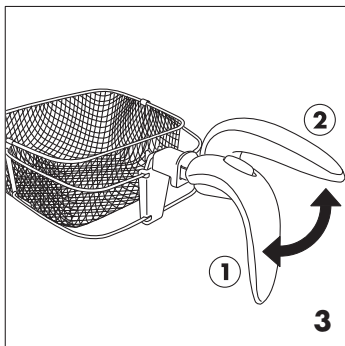
تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جدا

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)



يجب قراءة كتيّب التعليمات بإنتباه قبل تركيب و إستخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حدّ من الضمان و السلامة خلال إستخدامه.

وصف الجهاز

A. غطاء	L. زر مؤشر الترموستات (أداة التنظيم الحراري)
B. فتحة بنافذة (إن كان مجهزاً به)	M. جسم آلة القلي
C. مصفاة (إن كان مجهزاً بها)	N. مراكز لتثبيت مجموعة مفاتيح التحكم
D. سلة مع ممسك	O. مفتاح صغير للأمان
E. وعاء (حوض) قابل للنقل	P. زر فتح الغطاء
F. مجموعة مفاتيح التحكم	Q. مسارات لتثبيت مجموعة مفاتيح التحكم الخاصة بالجهاز
G. مؤشر ضوئي أحمر "power" مشتعل/مطفئ	R. زر لإستثناء أداة الضمان الحراري
H. مؤشر ضوئي أخضر "ready" لحرارة الزيت	S. أسلاك المقومة
I. مقبض "power" مشتعل/مطفئ	T. حيز أو حجرة لوضع السلك

البيانات الفنية

جهد الشبكة:	230-240 V ~ 50 Hz	نوع الحماية:	IP20
القدرة الاسمية:	2100-1900 وات	فئة الحماية:	1/ 
سعة الزيت:	3 لتر تقريبا		

هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية 2004/108/CE الخاصة بالملائمة الكهرومغناطيسية و اللائحة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ 2004/10/27 الخاصة بالمواد ذات الصلة بالأغذية.

تنبيهات هامة

- قد تمّ تصميم هذا الجهاز من أجل قلي الأطعمة و للإستخدام المنزلي فقط, يجب عدم إستخدامه لأهداف و لمقصود أخرى, و يجب عدم تغيير فيه شيء, أو العبث به بأي شكل كن.
- يجب عدم تشغيل الجهاز إذا كان فيه عطب ما (مثلاً بسبب الوقوع) أو نلاحظ ظهور أعطاب و اضحة عليه أو شنوذ في التشغيل أو العمل, و التوجّه لمركز الصيانة المرخص من المصنّع.
- قبل الإستخدام يجب التحقق من أن يكون التوتّر الشبكي الكهربائي موافقاً للقيمة المؤشرة في لائحة المعلومات الخاصة بالجهاز.
- إيصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو إستطاعة قدرها 10 أمبير على الأقلّ و مجهّز بعداد فعالّ للنجاة.
- يجب عدم إستبدال كبل أو سلك التغذية الكهربائية الخاص بهذا الجهاز من قبل المستخدم, و ذلك لأن إستبداله يتطلب أدوات خاصة. في حال عطب ما, يجب التوجّه لمركز الصيانة المرخص من المصنّع. إذا كن كابل التغذية تالفاً, يجب استبداله من قبل الصانع أو من قبل مركز الدعم الفني, بحيث تتجنب أي خطر.
- يجب عدم نزع القابس من المأخذ بسحب كبل أو سلك التغذية الكهربائية, بل يجب الإجراء للسحب دائماً من القابس نفسه.
- يجب أن لا يلامس و أن لا يكون كبل أو سلك التغذية الكهربائية بالقرب من الأجزاء الساخنة الخاصة بالجهاز, أو من مصادر حرارية, أو من الحواف الحادة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر حرارية أو بالقرب من أسلاك ممكن أن يكون فيها ماء.
- من الممكن أن تحدث حروق خطيرة من جراء وقوع آلة القلي من الأعلى. لا تدع كبل أو سلك النيرل الكهربائي يتكلّى من جوانب المستو الذي وضع عليه آلة القلي, و التي من المحتمل أن يكون سهل الوصول إليها و خاصة لمتنول أيدي الطفل أو أن تكون مربكة للمستخدم. لا تستخدم المطوّلات.
- خلال الإستخدام يكون الجهاز ساخناً, يجب فقط إستعمال المقابض و الممسك, لا تدع الجهاز بمتنول أيدي الأطفال.
- لا تنقل آلة القلي عندما يكون الزيت حاراً, لأنها تسبّب حروق خطيرة. يجب نقل الجهاز فقط عندما يكون بارداً و بإستخدام الممسك الخاصة بذلك.

- يجب تشغيل آلة القلي فقط بعد تعيبتها بشكل صحيح بالزيت أو بالسمنة و المُنوبة مسبقاً، و بالفعل إذا قلمت الآلة بالتسخين و هي فارغة، فإن هناك أداة الضمان الحراري التي تقوم بإيقاف التشغيل.
- يجب دائماً التقيد بالمستوى الأدنى MIN و الأعلى MAX المؤشرين ضمن الوعاء القابل للنقل.
- المفتاح الصغير الخاص بالضمان يكفل و يضمن للعنصر المُسخّن إمكانية التشغيل فقط إذا كانت مجموعة مفاتيح التحكم موضوعة بشكل صحيح.
- يجب ترك الجهاز دائماً مفصول عن الكهرباء خلال عمليات التنظيف و عندما لا يُستخدم.
- لا تغسر أبداً مجموعة مفاتيح التحكم و الكبل أو السلك الكهربائي و المؤخذ الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تسمح باستخدام الجهاز من قبل أشخاص (وأيضاً أطفال) غير مؤهلين نفسياً و جسدياً و شعورياً أو أصحاب الخبرات و المعرفة غير الكافية، إلا تحت مراقبة دقيقة و إرشاد من أحد المسؤولين حفاظاً على سلامتهم. و يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- إن الزيت و السمنة مواد قابلة للإشتعال، في حال إحتراقها، يجب مباشرة فصل الجهاز عن مأخذ الكهرباء و إطفاء النار بواسطة الغطاء أو بالتحاف. لا تستخدم أبداً الماء من أجل إطفاء اللهب.
- من أجل نزع الوعاء القابل للنقل، يجب دائماً الإنتظار كي يكون الزيت أو السمنة باردين بشكل كامل.
- المحافظة على هذه الإرشادات.

أداة للضمان الحراري

إن الجهاز مجهز بأداة للضمان الحراري التي تقوم بإيقاف التسخين في حال الإستخدام الخاطئ أو في التشغيل السّاذ. بعد برود الجهاز، الضغط على مفتاح إعادة أو تجديد العمل، الخاص بأداة الضمان (R) و المتواجد بالمقربة من الكلمة المكتوبة RESET, /RESTART و ذلك بواسطة نكاشة أسنان أو ما يماثلها (انظر للصورة رقم 1). إذا لم يعمل الجهاز، يكون من الضروري مراجعة مركز الصيانة المرخص من المصنّع.

إرشادات للإستخدام

قبل إستخدام آلة القلي الكهربائية لأول مرة، يجب تنظيف جيداً بالماء الساخن و المنظف الخاص لجلي الصحون، السلة و الإناء و الغطاء و مجموعة مفاتيح التحكم (F) و أسلاك المقومة، و يمكن تنظيفها بفضة رطبة و التأكد من أن لا يكون قد دخل الماء في مجموعة مفاتيح التحكم التأكد من أن لا يكون هناك بقايا في أسفل الوعاء القابل للنقل. ثم يجب تجفيف كل الأجزاء بعناية.

التأكد من أن تكون مجموعة مفاتيح التحكم (F) ثابتة بشكل جيد في جسم آلة القلي (M). إن المفتاح الصغير الخاص بالضمان (O) لا يسمح بتشغيل الجهاز إذا لم تكن مجموعة مفاتيح التحكم (F) موضوعة بشكل جيد في جسم آلة القلي (M). الآن آلة القلي الكهربائية جاهزة للإستخدام.

تعينة الزيت أو السمنة (الدهن)

- فتح الغطاء (A) و ذلك بالضغط على المفتاح (P) (انظر للصورة رقم 2). و رفع ممسك السلة القابلة للقلب إلى أن يتوقف (وضعية رقم 2 في الصورة رقم 3) نزع السلة (D) و ذلك بالسحب نحو الأعلى.
- نزع حيز أو حجرة وضع السلك الكهربائي (T) و سحب الطول اللازم من الكبل من أجل وصل الجهاز بالتيار الكهربائي (انظر للصورة رقم 4).
- إذا إستخدمتم الزيت يجب أن تسكوه في الوعاء (E) إلى أن يصل للمستوى الأعلى المؤشر عليه (انظر للصورة رقم 5). لا تتجاوز أبداً الحد لأن بذلك من الممكن أن يخرج الزيت من الحوض أو الوعاء.
- يجب أن يكون المستوى دائماً بين الحدين الأعلى و الأدنى (الحد الأعلى 3 لتر). يمكن الحصول على أفضل النتائج بإستخدام زيت من النوعية الجيدة مصنوع من بذور فسق العبيد.
- إذا إستخدمتم الدهن أو السمنة فيجب تقطيعها لأجزاء صغيرة و تنويها بإتاء آخر و من ثم سكب السمنة الذائبة في الوعاء الخاص بآلة القلي. لا تتوب أبداً السمنة في السلة أو على الأسلاك المقومة الخاصة بآلة القلي (انظر للصورة رقم 6).

تهيئة التسخين

- وضع زر مؤشر الترموستات (L) (انظر للصورة رقم 7) على درجة الحرارة المرغوبة (انظر لجدول الطهي). تدوير مقبض "power" (I) نحو الأعلى. و يشتعل المؤشر الضوئي الأحمر "power" (G) الخاص به.
- وإضافة لذلك يشتعل المؤشر الضوئي الأخضر "ready" (H) ليحدد حلة تهيئة التسخين.

بداية القلي

- وضع الطعام المرغوب قليه في السلة (E) بدون القيام أبداً بتعبئتها (كحد أعلى 1 كيلو غرام). و التكد من أن يكون ممسك السلة موضوع في الوضعية الأفقية (الوضعية 2 في الصورة رقم 3).
- إدخال السلة في آلة القلي، التأكد من أن تكون موضوعة بشكل جيد (صورة رقم 8).
- إغلاق الغطاء.
- عندما ينطفئ مصباح المؤشر الضوئي الأخضر "ready" (H) , يجب غمر السلة (D) في الزيت و ذلك بإخفاض الممسك و بنفس الوقت الضغط على المفتاح المتواجد في الجهة العلوية من الممسك نفسه (وضعية رقم 1 من الصورة رقم 3). غمر السلة ببطء شديد من أجل تجنب رش أو خروج الزيت الحار.
- من الطبيعي أن تخرج كمية ملحوظة من البخار.

نهاية القلي

- عند إنتهاء مدة الطهي يجب رفع السلة (D) (وضعية رقم 2 من الصورة رقم 3). و مراقبة الطعام إن كان قد حصل على درجة التخصيص و الإصرار المرغوبة.
- إذا كان بإعتقادكم أن الطهي قد إنتهى، عليكم بإطفاء الجهاز بتدوير المقبض "power" (I) نحو الأسفل (صورة رقم 9).
- نزع القابس من المأخذ الكهربائي.
- يجب تقطير الزيت الزائد و ذلك بترك السلة في الوضعية المرفوعة (وضعية رقم 2 من الصورة رقم 3).

نصائح من أجل الطهي

مدة بقاء الزيت أو السمنة

يجب أن لا ينزل مستوى الزيت أو السمنة تحت الحد الأدنى (2,5 لتر). من مدة لأخرى يجب تجديده بشكل كامل. إن مدة بقاء الزيت أو السمنة تتبع و تكون على حسب الطعام الذي يقلى. مثلاً الأطعمة المغطاة بالخبز المدقوق توسخ الزيت أكثر من المقلي البسيطة أي العادية. مثل كل آلات القلي، إن الزيت المسخن عدة مرات يفسد! لذلك، حتى إذا أستخدم الزيت بشكل صحيح، ننصح باستبداله بشكل كامل بشكل متكرر.

التخلص من زيت القلي

في الكميات الصغيرة يمكن التخلص من مادة القلي الدهنية برميها في وعاء مغلق مع القمامة. لا يجب رميها بأي حال من الأحوال داخل الحوض. للتخلص من الكميات الأكبر يمكن الحصول على معلومات من قبل هيئات التخلص من المهملات و من قبل البلديات.

من أجل القلي بالطريقة الصحيحة

من المهم لكل طريقة تحضير إتباع درجة الحرارة التي ينصح بها. بدرجة حرارة منخفضة جداً تمتص المقلي الزيت. بدرجة حرارة عالية جداً تتشكل القشرة الخارجية و يبقى داخل المقلي غير ناضج. يجب غمر الأطعمة في الزيت فقط عندما يكون الزيت قد بلغ درجة الحرارة الصحيحة، أي عندما ينطفئ مصباح المؤشر الضوئي الأخضر "ready". لا نصح بتعبئة السلة، هذا يؤدي لإنخفاض مفاجئ لحرارة الزيت و بالتالي ستكون الأطعمة المقلية كثيرة الدهن و غير متجانسة. التكد من أن تكون الأطعمة مسطحة و ذات كثافة أو سماكة مماثلة، لأن الأطعمة السميكة جداً تتضج بشكل سيء في الداخل عل الرغم من منظرها الخارجي الجليل، أما الأطعمة ذات السماكة المتجانسة تتضج بنفس الوقت و بشكل مثالي. يجب تجفيف الأطعمة بشكل تام قبل غمرها في الزيت أو السمنة و ذلك لتجنب الرش برذاذ الزيت، و أيضاً لأن الأطعمة الرطبة تنتج رطوبة بعد الطهي (خاصة البطاطا). ننصح بتغطية الأطعمة بالخبز النعق أو بالطحين و خاصة الغنية منها بالماء (مثل السمك و اللحم و الخضل)، و ذلك مع مراعاة إزالة الخبز أو الطحين الفائض قبل غمرها بالزيت.

قلي الأطعمة الغير مجمدة

يجب مراجعة الجدول التالي و الأخذ بالإعتبار أن أزمدة الطهي و حرارة الطهي تقريبية و يجب تنظيمها حسب الكمية و النوق الشخصي.

الطعام	الكمية الكبرى محذدة بالغرام	الحرارة المئوية (°C)	الوقت أو الزمن بالدقائق
البطاطا المقلية	500	170	12 - 9
نصف وجبة	1000	170	16 - 13
وجبة كاملة	600	140	11 - 9
السمك	600	140	12 - 10
كلما	600	140	12 - 10
كانستريل	600	140	10 - 8
السردين	500	140	8 - 6
الجميري	500	140	9 - 8
سوليولي	500	160	10 - 8
اللحم	500	160	10 - 8
ضلوع الخنزير (3 - 4)	700	160	10 - 8
ضلوع الفروج (3 - 4)	400	150	17 - 15
كفتة (15)	600	150	11 - 10
الخضار	500	150	10 - 8
الخرشوف	200	150	11 - 9
القرنبيط	500	150	15 - 13
الفطر			
البانجان			
الكوسا			

قلي الأطعمة المجمدة

درجة حرارة الأطعمة المجمدة منخفضة جداً و بالتالي تؤدي لإخفاض ملحوظ لدرجة حرارة سائل الطهي. من أجل الحصول على نتيجة جيدة، ننصحكم بعدم تجلوز الكمية العليا للأطعمة في كل عملية قلي. الأطعمة المجمدة غالباً ما تكون مغطاة بالعديد من البلورات الجليدية و التي يجب محولة إزالتها قبل الطهي. بعد ذلك غمر السلة ببطي في زيت القلي لتجنب فوران الزيت.

إن أزمدة الطهي تقريبية و تختلف باختلاف الحرارة البدائية للأطعمة الموضوعة في البراد و على حسب درجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

الأطعمة	الكمية الكبرى محذدة بالغرام	الحرارة المئوية	الوقت أو الزمن بالدقائق
بطاطا مسبوقة الطهي و القلي و مجمدة	500	190	11 - 9
أقراص من البطاطا المطبوخة	700	180	11 - 9
السمك	500	180	8 - 7
أعواد من سمك القذا	500	180	7 - 6
شرائح من سمك الهليون	300	180	6 - 5
اللحم			
أضلاع من الفروج 3			

التنظيف

قبل القيام بأية عملية تنظيف يجب التأكد من أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي. لا تضر أبداً آلة القلي الكهربائية في الماء و لا تضعها أبداً تحت رشق الحنفية (انظر للصورة 10). إن دخول الماء في جسم مفاتيح التحكم من الممكن ان يحدث برق أو شرارة. يجب المراقبة أن يكون الزيت بارداً بما فيه الكفاية و بعد ذلك يجب إزالة مجموعة مفاتيح التحكم و إفراغ الزيت. إزالة البقايا المتوضعة على الحوض بواسطة إسفنجة أو بلورق الماص أو المتشرب. باستثناء مجموعة التحكم (F) و جسم المقلاة (M) و سلك التغذية يمكن غسل بقية الأجزاء بالماء الساخن و سائل غسيل الأطباق (انظر الشكل 11).

لا تستخدم أبداً إسفنجت قشطة و ذلك من أجل عدم إفساد آلة القلي الكهربائية. يمكن إخراج الغطاء إلى أعلى من الجهاز للسماح بتنظيف أكثر سهولة. في نهاية العملية يجب تجفيف كل شيء بعناية فائقة و ذلك من أجل تجنب خروج رشق رذاذ الزيت الساخن خلال التشغيل.

الشذوذ	السبب	الحلّ
الرائحة الكريهة	الزيت فاسد. السائل المستخدم للطهي غير مناسب.	إستبدال الزيت أو السمنة. إستخدام زيت فسق العبيد أو زيت نباتي من النوعية الجيدة.
الزيت يفيض	قد تلف وفسد الزيت و تتشكّل رغوة كثيفة. قد غمرتم أطعمة غير جافة بشكل كاف في الزيت الحار. قد تمّ غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت يتجاوز المستوى الأعلى.	إستبدال الزيت أو السمنة. تجفيف الأطعمة بشكل جيد. يجب غمرها ببطء. تقليل كمية الزيت في الحوض.
الأطعمة لا تبلغ درجة التخميص خلال الطهي	درجة حرارة الزيت منخفضة جداً. السلة معبئة كثيراً.	تحديد درجة حرارة أعلى. تقليل كمية الأطعمة.
لا يسخن الزيت	قد إستخدمت آلة قلبي الكهربائية بدون زيت في الحوض أو الوعاء، مؤدية لعطب في أداة الضمن الحراري.	التوجّه لمركز الصيانة (يجب إستبدال الأداة).